# İSLİ BALIK (DÜZCE)

Melen çayında tutulan büyük kara balıklar parçalara ayrılır. Çuvaldızla ip geçirilir yarım kiloluk parçalar tuzlu suya bırakılıp bir akşam bekletilir. Ertesi sabah kalbur veya süzgeçte suları akıtılır. Sonra ocağın ortasından bir demire bağlanır. Zincire bunlar bağlanır. Ot, fındık kabuğu veya çok duman veren saman ateşi ile ilk tütsü yapılır.Daha sonra yakılan ateşler sayesinde işlendirilir. Sonra ihtiyaca göre bu parçalar alınır. Önce soğuk sonra sıcak su ile isinden ayrılır. İnce dilimler halinde kesilerek tabağa dizilir. Dörde bölünmüş beyaz soğan, domates, sivribiber konur. Zeytinyağı dökülür, limon sıkılır. Salat gibi yenir. Ayrıca isli balık fasulye, nohut gibi yemeklere doğranıp pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:33115 • adı:İsli Balık (Düzce) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.05.2024 - 08:03